

8310-SUBAS-00619

Bogotá, D.C. 21 de Enero de 2016

Doctora

CLAUDIA ALEJANDRA GELVEZ

Directora Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios (USPEC)

Calle 97 A No. 9A -34

Ciudad.

Asunto: informe alimentación: noviembre y diciembre de 2015

Respetada Doctora Claudia Alejandra,

En cumplimiento de las funciones de la Dirección de Atención y Tratamiento por medio del Grupo de Alimentación en el Seguimiento a la prestación del servicio, me permito informar las irregularidades reportadas por los establecimientos de reclusión, según la recopilación y análisis de las Actas del Comité de Seguimiento a la Prestación del Servicio de Alimentación COSAL, órgano encargado en los establecimientos de verificar que la alimentación suministrada cumpla con las características de calidad en las condiciones de salubridad que fija el Ministerio de Salud y Protección Social y así como las cantidades de alimentos, vinculación de internos, pago de bonificaciones y demás obligaciones establecidas en los contratos celebrados por la Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC y que inciden directamente en el bienestar de la población privada de la libertad correspondiente a los meses de noviembre y diciembre de 01 al 27 de 2015.

EPMSC ACACIAS:

1. En la última semana evaluada del mes de noviembre califica no cumple en lo referente al estado y/o disposición de carros transportadores de alimentos.
2. El contratista no está al día con el pago del servicio de gas.
3. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima y de la fumigación.
4. No se da cumplimiento a la jornada laboral legal de los internos que laboran en actividades de manipulación de alimentos.

El establecimiento el pasado 14 de enero informó que no se ha firmado el acta COSAL de diciembre debido a que el operador no se ha puesto al día con el pago del servicio de gas, actividad productiva de panadería y mantenimiento de la trampa de grasas.

COLONIA AGRICOLA ACACIAS:

1. Reporta gramajes de alimento por debajo de lo establecido.

2. El día 27 de diciembre de 2015 no se suministró postre ni fruta en el almuerzo.
3. Reiterado incumplimiento en el estado y mantenimiento de las instalaciones manifestando que la infraestructura es antigua, lo cual dificulta que estén en condiciones adecuadas, reiteran la necesidad de hacer mantenimiento a toda la red eléctrica de todos los ranchos del establecimiento y la ventilación es deficiente en el campamento central, mantenimiento en piso, mesón, puertas, compuertas basculantes (corroído por el óxido), en el área de reparto de los diferentes patios en los cuatro campamentos y adecuación de un cuarto de basuras.
4. Inconsistencia en el registro del control de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.
5. En la última semana de diciembre no se evidenció el almacenamiento de contramuestras.
6. Se observa inadecuadas condiciones de limpieza y orden en los cuartos fríos.
7. Mal estado de la gramera, menaje, las estufas, fugas de gas, ollas rotas, baldes y vasijas plásticas partidas, tapas de ollas deformes.
8. Ventilación deficiente.
9. Se ha evidenciado materia prima en descomposición.
10. Se informa que el contratista entrega nuevos uniformes pero los manipuladores y distribuidores deben continuar usando los viejos.
11. El operador no dispone de tanque de almacenamiento de agua potable en todos los servicios de alimentación.
12. No tienen instalados la totalidad de los medidores de servicios públicos.
13. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima.
14. Falta el jefe de cocina y un auxiliar de procesos.
15. Funcionarios del contratista no asisten diariamente a los ranchos de tres campamentos.
16. No se da cumplimiento a la jornada laboral legal y de descanso de los internos que laboran en actividades de manipulación de alimentos.
17. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC CAQUEZA:

1. Se informa sobre suministro de gramajes de alimentos por debajo de lo establecido en la oferta técnica mínima.
2. No hay carros transportadores (las vías de acceso al área del rancho a los patios no cuenta con una superficie adecuada y los distribuidores la transportan manualmente).
3. El aislamiento es deficiente al no contar con angeos.
4. No se cuenta con procesador de verduras ni pelador de papas.
5. Estufa en mal estado.
6. No se ha dotado de guante de carnaza ni metálico.

7. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima y de la fumigación.
8. Tienen dos internos vinculados como rancheros y no tres según el parte de internos.
9. Los internos (rancheros y distribuidores) laboran jornadas de 12 horas.
10. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es "pendiente".

EPMSC CHIQUINQUIRÁ:

1. Se evidencia subadecuación en gramajes del alimento regulador.
2. Tienen dos internos vinculados como rancheros y no tres según el parte de internos.

EPMSC CHOCONTÁ:

1. Se evidencia subadecuación en gramajes del alimento regulador.
2. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización de la fumigación.

EPC COMBITA BARNE:

1. En el mes de noviembre reporta que no cuenta con el profesional en nutrición y dietética.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es "desfavorable".

EPC COMBITA ALTA:

1. En la última semana evaluada del mes de noviembre no se dio cumplimiento en el horario de suministro de la alimentación.
2. El contratista no está al día con el pago del servicio de gas.

COMEB:

Según lo registrado en el mes de noviembre:

1. Los carros transportadores requieren de mantenimiento.
2. En el penal hace falta dos freidoras.
3. El pago de la bonificación se efectuó el 30/10/2015.
4. No se cuenta con el registro de suministro de dietas.

En visita realizada a la estructura 3 del COMEB el 17 de noviembre y el 07 de diciembre de 2015 por un funcionario de esta Dirección se evidenció:

1. Las canecas para la disposición de residuos sólidos no cuenta con tapa.
2. No cuenta con los medidores instalados de los servicios públicos de luz y agua.
3. No se cuenta con resultados microbiológicos de la ensalada de las pruebas realizadas el 16 de octubre de 2015, aun así, la administradora del servicio de

alimentación presentó una planilla en la que se observa que este alimento se incluyó en el muestreo.

4. Se considera la necesidad que el número de equipos disponibles se ajuste a lo establecido en oferta técnica mínima teniendo en cuenta el parte de internos del ERON, al menos en lo referente a los procesadores de verduras pequeños puesto que el único con el que se cuenta presentó un daño en el motor generando un cierto retraso en la producción de la ensalada para el almuerzo.
5. Los internos laboran más de ocho (08) diarias. Normalmente inician la jornada laboral entre las 3:30 am y las 4:00 am y la terminan a partir de las 3:30 pm.

En visita realizada a la estructura “penal” del COMEB el 17 de diciembre de 2015 por una funcionaria de esta Dirección se observó:

1. Se requiere de aislamiento contra ingreso de vectores en las áreas de acopio de residuos y en el área de producción.
2. Los cuartos de almacenamiento se encuentran con aguas servidas rebosadas, debe realizarse intervención del sistema de desagüe ya que a pesar de tener un mantenimiento relativamente reciente, la inclinación del sistema hace que regresen los fluidos hacia los cuartos de almacenamiento contaminando los alimentos que allí se acopian. Debe realizarse mantenimiento urgente por riesgo sanitario y clausura por parte del ente territorial de salud.
3. El interno Hector Cuartas Velez (CC 71378554) del ERON quien se encuentra con limitaciones para la marcha, secundario a una lumbalgia originada por la actividad de manipulación de alimentos requiere de terapias físicas que no han sido atendidas por Caprecom ya que obedece a una enfermedad laboral. El interno Pedro Parrado Sánchez (CC 17416320) del ERON presenta quemaduras secundarias a la actividad de manipulación de alimentos. Ambos internos carecen del reconocimiento económico correspondiente a la incapacidad; resolución 3190, artículo 27: “incapacidades... para el caso del reconocimiento del incentivo económico bonificación, este se pagará únicamente en el periodo de incapacidad (máximo treinta días) y de acuerdo a la disponibilidad presupuestal del INPEC. Cuando la actividad es por administración indirecta las incapacidades se manejaran de igual forma y el contratista asumirá la remuneración en los mismos términos estipulados”.

EPMSC FLORENCIA CUNDUY:

1. Se reporta subadecuación en gramajes de raciones servidas.
2. Los carros transportadores no están en buen estado.
3. De manera reiterada se ha manifestado el incumplimiento con respecto al requerimiento mínimo de equipos (campana extractora y plancha asadora) y algunos de estos se encuentran en mal estado (ollas, pelapapas, licuadora y procesador de verduras).
4. Han presentado deficiencias en lo que respecta a la adecuada disposición de residuos sólidos.

5. No se han instalado los medidores de agua y luz.
6. No hay proceso de supervisión al iniciar las operaciones diarias.
7. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es “condicionado”.

EP FLORENCIA HELICONIAS:

1. El operador no ha instalado el tanque de almacenamiento de agua potable y los medidores de agua y luz.
2. Se registra como fecha del último pago de la bonificación el 15/11/2015.
3. No cuenta con jefe de cocina.
4. No se da cumplimiento a la jornada laboral del personal interno vinculado a las actividades de manipulación de alimentos.
5. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es “condicionado”.

EPMSC.JP ESPINAL:

El operador no está a día con el pago de la actividad productiva de panadería.

EPMSC FUSAGASUGA:

1. Registra como última fecha de entrega de capacitación el 27/11/2015 y de entrega de dotación al personal manipulador el 29/01/2015.
2. Cuenta con cuatro internos vinculados como manipuladores y no cinco de acuerdo al parte del establecimiento.
3. No se encuentra al día en el pago a la actividad productiva de panadería (se adeuda los meses de octubre, noviembre y diciembre).
4. No cuenta con el talento humano mínimo requerido.
5. En la visita de IVC de la Secretaría de Salud dejo como observaciones que está pendiente la realización de arreglos locativos.

EPMSC GACHETA:

1. Se evidencia subadecuación en raciones servidas.
2. Se manifiesta la necesidad de adquirir un carro transportador de alimentos.
3. No cumple reiteradamente con el requerimiento mínimo de equipos al faltar la licuadora industrial, procesador de verduras pequeño, pelador de papa, nevera y/o refrigerador.
4. Algunos equipos no se encuentran en buen estado.
5. Deficiente iluminación y ventilación.
6. No se da cumplimiento en lo referente a la dotación de manipuladores, distribuidores y del guante de carnaza y metálico.
7. La instalación de los medidores no se ha efectuado según lo definido contractualmente.
8. Registra como última fecha de capacitación el 28/10/2015, de pago de bonificación el 17/11/2015 y de entrega de dotación el 31/01/2015.

9. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima y de la fumigación.
10. En la visita de IVC de la Secretaría de Salud deo como observaciones que se requiere de un extractor.

EPMSC GIRARDOT:

En el reporte COSAL del mes de noviembre:

1. La última entrega de dotación al personal manipulador se realizó el 30/01/2015 y no a los seis meses de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.

EPMSC SANTA ROSA DE VITERBO:

1. Incumplimiento en el requerimiento mínimo de equipos (falta horno).
2. El botiquín se encuentra incompleto.
3. No cuenta con el medidor de luz.
4. Las dos últimas capacitaciones al personal manipulador registradas se efectuaron el 30/09/2015 y el 30/11/2015.
5. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC VILLAVICENCIO:

En el mes de noviembre se reporta:

1. La infraestructura no cuenta con los mecanismos adecuados para el aislamiento.
2. No cumple con el requerimiento mínimo de equipos.
3. Las instalaciones físicas requiere de mantenimiento.
4. Mal estado de utensilios (tabla para picar y cuchillos).
5. Algunos bombillos se encuentran sin protección.
6. No se ha instalado el medidor de agua.
7. No se ha realizado el examen médico a la totalidad del personal manipulador.
8. La fumigación más reciente se efectuó el 30/08/2015.
9. El operador no se encuentra al día con el pago del proyecto productivo de panadería (se adeuda los meses de marzo, abril y junio de 2015).
10. No se cuenta con la totalidad del talento humano requerido.

EP GARAGOA:

1. No se han instalado los medidores de los servicios de luz y agua.
2. Registra como última fecha de capacitación al personal manipulador de alimentos el 30/11/2015.
3. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC VILLETETA:

1. No se cumple con el ciclo de menús definido para la regional.

2. El operador no hizo entrega del ciclo de menús para su publicación y no hace entrega de los elementos de protección personal al personal visitante.
3. El área no es apta para preparar alimentos ya que faltan ventanas y los pisos no son de fácil limpieza.
4. La iluminación es deficiente y las lámparas no cuentan con protección.
5. Inadecuadas condiciones de almacenamiento de la materia prima.
6. No se realizó capacitación al personal manipulador de alimentos en el mes de diciembre.
7. El operador no ha efectuado los pagos de bonificación de los meses de octubre y noviembre.
8. No todo el personal manipulador cuenta con los exámenes de laboratorio y médicos.
9. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima.
10. No se registra internos vinculados como manipuladores de alimentos y se reporta dos distribuidores.
11. No se lleva a cabo el registro de suministro de dietas.
12. El profesional en nutrición y dietética no se presentó durante el mes de diciembre.

EPMSC GRANADA:

1. Se evidencia subadecuación en raciones servidas de arroz.
2. No cumple con el requerimiento mínimo de equipos (falta procesador de verduras, peladora de papas, horno, plancha asadora y freidora debido al incremento del parte),
3. La materia prima se recibe en óptima calidad sin embargo el área destinada para el almacenamiento no cuenta con la temperatura adecuada de refrigeración.
4. La última capacitación al personal manipulador y pago de bonificación se realizaron en el mes de septiembre/2015.
5. El operador no cuenta con profesional en nutrición y dietética por lo que no se lleva a cabo el registro de suministro de dietas.
6. No se evidencia el pago a la actividad productiva de la panadería del mes de noviembre por parte del operador.
7. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EP LA ESPERANZA DE GUADUAS:

1. Mal estado de los carros transportadores de alimentos.
2. Inadecuadas condiciones de iluminación y/o ventilación.
3. El contratista no se encuentra al día en el pago del servicio de gas.
4. Se registra como última fecha de pago de bonificación el 26/10/2015 y de entrega de dotación al personal manipulador el 19/03/2015.
5. Se adeuda a la actividad productiva.

6. No cumple con el requerimiento mínimo de talento humano.
7. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "pendiente".

EPMSC GUATEQUE:

Reporta como fecha de capacitación más reciente el 24/11/2015.

EPMSC LA PLATA:

1. El contratista no ha instalado el tanque de almacenamiento de agua ni los medidores de servicios públicos de agua y luz.
2. No cumple con el número de internos vinculados a las actividades de manipulación de alimentos de acuerdo a lo definido en el requerimiento mínimo de talento humano al contar con cinco (05) rancheros.

EPMSC MELGAR:

1. No cuenta con los medidores de agua y luz.
2. No se registra pago de bonificación en el mes de noviembre.
3. Se registra como última fecha de entrega de dotación al personal manipulador de alimentos el 04/02/2015.
4. No cumple con el lavado de tanque de almacenamiento de agua potable.
5. No se está dando cumplimiento en lo que respecta a la jornada laboral legal del personal manipulador.

EC BOGOTA MODELO:

En el reporte COSAL del mes de noviembre registra como fecha del pago de la bonificación el 03/12/2015.

EPMSC MONIQUIRA:

1. Se evidencia subadecuación en varias muestras de alimentos.
2. Se ha presentado deficiencias en la evaluación y rotulación de la materia prima.
3. Registra como última fecha de capacitación el 20/11/2015.
4. Tanto en el mes de noviembre como de diciembre se registra como fecha del pago de la bonificación el 03/12/2015.
5. No se lleva a cabo el registro de suministro de dietas.
6. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC PITALITO:

En el reporte del mes de noviembre:

1. Registra reiteradamente que no cumple en el mantenimiento de las instalaciones y en el talento humano mínimo requerido.
2. El concepto emitido por la secretaria de salud en la visita más reciente es "pendiente".

EPMSC RAMIRIQUI:

No cuenta con el medidor de luz.

RM BOGOTÁ:

El operador no se encuentra al día con el pago a actividad productiva de panadería.

En visita realizada el 04 de diciembre de 2015 por funcionario de esta Dirección se evidenció:

1. Los equipos disponibles no se ajustan al requerimiento mínimo. Falta una licuadora industrial cuando según lo establecido en el anexo técnico deben disponer de dos. Asimismo, no tienen los tres procesadores de verduras pequeños, los dos peladores de papa pequeños ni el número de equipos de frío definidos en el anexo técnico según el parte sino que cuentan con dos procesadores de verduras grandes, un pelador de papa grande y dos refrigeradores, dos cuartos fríos de refrigeración y uno de congelación.
2. Las contramuestras no cumplen con el gramaje definido en el Manual de Manipulación de Alimentos Para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional.
3. No cuenta con tanque de almacenamiento de agua destinado para el servicio de alimentación.
4. No se encuentran al día con el pago a la actividad productiva (panadería) desde el pasado mes de septiembre.
5. Informa el área de pagaduría de la RM que el operador se retrasa en la entrega de la nómina para llevar a cabo los trámites del pago de la bonificación de las internas rancheras.
6. Las temperaturas de las preparaciones “ensalada” y “jugo de fruta” del almuerzo al momento del reparto estaban por encima de lo ideal (13.4°C y 16.6°C respectivamente).

EPMSC TUNJA:

1. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es “favorable condicionado”.

EPMSC UBATE:

1. Se evidencia subadecuación en varias muestras de alimentos.
2. Se debe cambiar una estufa por seguridad ya que está dañada y oxidada.
3. Registra como última fecha de capacitación al personal manipulador de alimentos el 18/11/2015 y de entrega de dotación el 05/02/2015.

4. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima.

EPMSC ZIPAQUIRA:

Registra como última fecha de capacitación al personal manipulador de alimentos el 28/11/2015.

En visita realizada el 26 de noviembre de 2015 por funcionaria del Grupo de Alimentación de esta Dirección se evidenció:

1. Las puertas, techos y pisos no son de un material sanitario y se encuentran deteriorados.
2. Se requiere incluir la fecha de ingreso en la rotulación de las frutas y verduras.

EPMSC GARZON:

1. No cumple con la instalación de medidores de agua y luz.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "pendiente".

CRM FACATATIVA:

En el reporte del mes de noviembre:

1. No se publica el ciclo de menús.
2. No se cumple con los gramajes de las raciones servidas.
3. Registra incumplimiento en lo referente al suministro de la bebida adicional y carros transportadores de alimentos.
4. El aislamiento de la infraestructura es deficiente al requerirse instalación de angeos.
5. No se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras.
6. No se han instalado los medidores de servicios públicos.
7. El operador no cancela el servicio de gas y no está al día con el pago a actividad productiva.

CRM TOMAS CIPRIANO DE MOSQUERA:

En el mes de noviembre se registra:

1. La mojarra suministrada no cumple con la oferta técnica.
1. El operador no cuenta con los equipos requeridos (faltan dos congeladores).
2. Las instalaciones requieren mantenimiento y limpieza.
3. No se garantiza la limpieza y desinfección de las fiambreras.
4. No se cuenta con las contramuestras completas.
5. Deficiente iluminación en el cuarto de aseo.
6. Inadecuado estado de la materia prima.
7. Se encuentra un interno sin dotación y los demás tienen la misma desde el pasado mes de febrero.

8. El contratista no ha instalado el tanque de almacenamiento de agua potable.
9. No se efectuó capacitación al personal manipulador de alimentos.
10. No todo el personal manipulador de alimentos cuenta con el examen médico.
11. No se cumplió con los tiempos definidos en la oferta técnica mínima en la realización del muestreo microbiológico de ambientes, superficies, agua y materia prima.
12. No se evidencia un adecuado proceso de supervisión por parte del personal del contratista.
13. El concepto emitido por la secretaría de salud en la visita más reciente es “desfavorable”.

En visita realizada el 24 de noviembre de 2015 por funcionaria del Grupo de Alimentación de esta Dirección se evidenció:

1. No cumple con el número de equipos requeridos según el anexo técnico al faltar un congelador, un procesador de verduras pequeño (cuentan con uno grande sub-utilizado) y un pelador de papas industrial pequeño. Se aclara que todos los equipos, excepto una nevera suministrada por una empresa de gaseosas, pertenecen al ejército. La gramera digital requiere mantenimiento.
2. Un lavaplatos requiere mantenimiento y las paredes en algunas partes al presentarse baldosas rotas y desprendimiento de pintura.
3. La conservación por 72 horas de dos contramuestras de alimento de 150 g cada una no se está llevando a cabo satisfactoriamente.
4. Se requiere mejorar las condiciones de limpieza del área de almacenamiento de fruter, ventanillas y de la trampa de grasas.
5. Se encuentran utensilios de material no sanitario (espumadera con mango de madera, mesa y mortero de madera).
6. Se hace necesario mejorar la iluminación en el área en donde se encuentran almacenados los elementos de aseo.
7. No toda la materia prima almacenada se encuentra rotulada.
8. Se evidencia materia prima (curuba, tomates, duraznos, mandarinas) con presencia de moho. Se da de baja una canastilla de mazorcas por no ser aptas para consumo.
9. No se cuenta con el tanque de almacenamiento de agua potable independiente.
10. No se tiene instalado los medidores de servicios públicos.
11. La última entrega de dotación al personal manipulador se realizó el 16/02/2015 y esta debía realizarse nuevamente en el mes de agosto.
12. No se encuentran al día con el pago a la actividad productiva.
13. El pago por el consumo de gas lo realiza el ejército.
14. No se cumple con el menú del día, se cambia carne por pollo.
15. Se suministra lomos procesados de pescado y no mojarra como está establecido en los menús.
16. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es “desfavorable”.

PLANTA DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN ESTACIONES Y URI DE BOGOTÁ:
En visita realizada por funcionarios de esta Dirección el pasado 17 de diciembre a la planta de producción de raciones para estaciones de policía y URI de Bogotá se observa:

1. Una de las canecas para la disposición de residuos sólidos tenía la tapa incompleta.
2. Los equipos disponibles no se ajustan al requerimiento mínimo establecido en la oferta técnica al faltar la licuadora doméstica. No cuenta con los refrigeradores y congeladores definidos en la oferta técnica pero en su lugar disponen de un cuarto de refrigeración y otro de congelación que de acuerdo a lo observado en el momento de la visita suple las necesidades del servicio.
3. Algunas de las contramuestras no se ajustan al gramaje mínimo establecido (150 g).
4. En el mes de noviembre se efectuó una capacitación al personal manipulador con una duración de 03 horas y no se ajusta a lo definido en el Manual de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación en Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del orden Nacional.

Se realizó acompañamiento a la distribución de los alimentos en los puntos SIJIN, DIJIN, URI, CTI, Fiscalía (ruta centro), URI Kenndy y URI Tunjuelito evidenciando lo siguiente:

1. En la SIJIN continúa la entrega de la cena a las 3:00 pm, lo que genera que los alimentos deben ser ubicados en lugares no adecuados para almacenamiento durante tres o más horas hasta su distribución, ocasionando la fermentación y descomposición de mismos. La toma de temperaturas nunca la realizan en presencia de los uniformados, por lo que se hace importante que su verificación se realice dentro del área de reparto.
2. En la Fiscalía informan que el peso del alimento que reparten no compensa el de la sopa que fue suprimida por lo cual solicitan aumentar la ración o que se cumpla el compromiso de incluir los vegetales dentro del arroz; de igual manera se presentaron quejas por la preparación de los alimentos, sin embargo manifiestan que la comida ha mejorado.
3. En la URI de Tunjuelito se solicita por parte del funcionario de la policía encargado de recibir las raciones la dotación de un cucharón, tapabocas y gorros. Asimismo, en esta URI se observan 17 raciones que posiblemente corresponden a la estación de policía de la localidad de Rafael Uribe Uribe que no habían sido recogidas, además, varios recipientes con bebida que podrían ser de este desayuno y de otros tiempos de comida.

CRM FERNANDO LANDAZABAL:

En visita realizada el 17 de diciembre de 2015 por funcionaria del Grupo de Alimentación de esta Dirección se evidenció:

1. Se hace necesario ubicar los residuos de alimentos en contenedores de material sanitario fuera de costales debidamente rotulados.
2. Se requiere dar de baja un equipo de refrigeración/congelación ya que no garantiza la higiene de alimentos contenidos ni determinadas temperaturas.

REGIONAL ORIENTE:

EPMS SAN GIL:

1. En el mes de noviembre registra deficiencias en la prestación del servicio relacionadas con el cumplimiento del menú, características organolépticas de las preparaciones, suministro de la bebida adicional y del valor nutricional agregado.
2. No cumple en lo referente a los carros transportadores de alimentos.
3. El área de lavado de utensilios esta desprotegido (a la intemperie).
4. El contratista no está al día con el pago a actividades productivas.
5. El/la profesional en nutrición y dietética solo asiste al servicio de alimentación semana de por medio.
6. El concepto emitido por la Secretaría de Salud y la visita más reciente es "favorable condicionado".

COCUC:

En el mes de noviembre se registra:

1. Subadecuación en muestras de preparaciones.
2. Los carros transportadores de alimentos requieren de mantenimiento (cambio de llantas).
3. No se evidencia la instalación del medidor de luz.

EPMSC OCAÑA:

El contratista no se encuentra al día con el pago a actividades productivas.

EPMSC VELEZ:

1. Registra como última fecha de entrega de dotación al personal manipulador de alimentos el 23/06/2015.
2. No se ha efectuado el pago correspondiente a las actividades productivas (se debe los meses de octubre y noviembre a la panadería).

EPMSC-ERE-JP BUCARAMANGA:

1. En el registro de gramaje de la evaluación del mes de noviembre se evidencia subadecuación en muestras de alimento.
2. El concepto emitido por la secretaria de salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC BARRANCABERMEJA:

1. Reporta como última fecha de muestreo microbiológico de materia prima el 28/07/2015.
2. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos es de cuatro y no ocho de acuerdo al parte de internos (cuenta con cuatro internos vinculados como distribuidores).
3. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC MALAGA:

En el mes de noviembre se reporta:

1. Subadecuación en muestras de preparaciones.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPAMS GIRON:

1. Las instalaciones requieren mantenimiento (falta enchapado en algunas partes de la zona caliente).
2. Las ollas no son suficientes.
3. El contratista no está al día con el pago del servicio de gas y a la actividad productiva de la panadería.

EPMSC ARAUCA:

En el reporte del mes de noviembre:

1. No cumple en lo referente a la instalación de los medidores de servicios públicos.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

REGIONAL NORTE:**EPMSC SINCELEJO:**

1. Reporta como última fecha de muestreo microbiológico de ambiente, superficies y agua el 11/08/2015.
2. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos es de 14 y no 16 de acuerdo al parte de internos (cuenta con 14 internos vinculados como distribuidores).

EPAMSCAS VALLEDUPAR:

1. Se evidencia subadecuación en muestras de preparaciones.
2. No cuenta con todos los equipos según el requerimiento mínimo.
3. Las instalaciones requieren mantenimiento al evidenciarse que los pisos, techos, paredes y mesones se encuentran en mal estado. También se ha observado procesos deficientes de limpieza.
4. Las planchas asadoras y freidoras se encuentran en mal estado.

5. No se tienen instalados los medidores de agua y luz.
6. En los análisis realizados por la Secretaría de Salud a contramuestras, se registra que la ensalada fue "rechazada".
7. Faltan dos auxiliares de proceso.

ERE COROZAL:

1. Registra como última fecha de entrega de dotación al personal manipulador de alimentos el 17/06/2015.
2. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC - ERE BARRANQUILLA:

1. Se han presentado deficiencias en las características organolépticas de las preparaciones suministradas.
2. En el mes de noviembre se registra que el pago de la bonificación se efectuó el 16/10/2015.
3. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC RIOHACHA:

1. Registra como última fecha de pago de la bonificación el 13/10/2015 y de realización de los muestreos microbiológicos el 13/07/2015.
2. Se reporta que no cuenta con internos vinculados como rancheros. Cuentan con cuatro (04) internos vinculados como distribuidores.

EC - ERE SABANALARGA:

1. Registra como última fecha de capacitación y pago de la bonificación el 24/11/2015 y 20/11/2015 respectivamente.
2. La última entrega de dotación se efectuó el 10/06/2015.

EPC TIERRALTA:

En el registro de gramaje del mes de noviembre se evidencia subadecuación en muestras del arroz.

EPMSC SANTA MARTA

1. No se cumple con el requerimiento mínimo de equipos.
2. No se ha instalado el medidor de luz.
3. Se observa que la última capacitación y pago de bonificación se realizaron en el mes de octubre y los muestreos microbiológicos en el mes de julio.
4. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima con base al parte de internos del establecimiento.
5. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC SAN ANDRES:

En el reporte del mes de noviembre:

1. Se registra como última fecha de pago de la bonificación el 30/08/2015, muestreo microbiológico de superficies, ambiente y agua el 24/06/2015 y de materia prima el 02/02/2015.
2. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima con base al parte de internos del establecimiento.

EPMSC CARTAGENA:

1. Se ha presentado deficiencias en el cumplimiento de los horarios del suministro de los alimentos, el estado de los carros transportadores de alimentos y de los equipos.
2. En el mes de noviembre se registra como pago de bonificación el 04/12/2015.
3. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima con base al parte de internos del establecimiento.
4. No se da cumplimiento con la jornada laboral legal y de descanso para los internos vinculados a las actividades de manipulación de alimentos.
5. El concepto emitido por la Secretaría de Salud en la visita más reciente es "favorable condicionado".

EPMSC EL BANCO:

1. Registra como fecha de última capacitación y pago de bonificación el 26/10/2015 y 13/11/2015 respectivamente.
2. La última entrega de dotación se llevó a cabo el 11/06/2015.
3. El número de internos vinculados como manipuladores de alimentos no se ajusta a lo definido en la oferta técnica mínima con base al parte de internos del establecimiento.

BACAIM1 COROZAL:

1. Registra como fecha de última capacitación y pago de bonificación el 26/09/2015 y 28/09/2015 respectivamente.
2. La última entrega de dotación se llevó a cabo el 17/06/2015.
3. La fumigación más reciente se realizó el 08/07/2015.

REGIONAL OCCIDENTE**EPMSC TUMACO:**

1. No cumple con el requerimiento mínimo de equipos.
2. El operador no se encuentra al día con el pago a actividad productiva

EPMSC TULUA:

1. El operador no cuenta con los equipos mínimos requeridos.
2. No cumple es aspectos relacionados con la disposición de residuos sólidos
3. No instalo tanque de agua

EPAMSCAS PALMIRA:

Reitera incumplimiento con los equipos mínimos contratados.

EPMSC ROLDANILLO:

1. Se reportó que el operador no instaló el tanque de almacenamiento de agua potable

EPMSC BUENAVENTURA:

1. Los pisos y paredes del servicio de alimentación son porosos y los techos del área de lavado y bodega de abarrotes presentan humedad.

EPMSC EL BORDO:

1. El servicio de alimentación requiere de mantenimiento en instalaciones.
2. Reporta solo dos internos vinculados como manipuladores de alimentos.

RM POPAYAN:

1. Las condiciones de hermeticidad de la infraestructura son deficientes.
2. La puerta de ingreso al área de preparación y algunas paredes se encuentra en mal estado.
3. El operador no ha instalado el tanque de almacenamiento de agua ni los medidores de agua y luz.

EPAMSCAS POPAYAN

Se ha incrementado el número de quejas por parte de los internos y de los entes de control.

CENTRO DE RECLUSIÓN DE POLICÍA POVAL

1. No se lleva a cabo el registro de suministro de dietas.
2. El operador no se encuentra al día en el pago a actividad productiva.
3. No se registra número de internos vinculados en actividades de preparación de alimentos y uno como distribuidor.

REGIONAL NOROESTE**EPMSC ANDES:**

1. Las instalaciones requieren mantenimiento.
2. El operador no cumple con la instalación de los medidores de servicios públicos.
3. Los internos que ejercen como manipuladores laboran más de 08 horas diarias.

EPMSC BOLIVAR ANTIOQUIA:

1. Reporta el COSAL que se requiere de la dotación de un carro transportador.
2. Una de las estufas se encuentran en mal estado.
3. El operador no cumple con el requerimiento mínimo de equipos al faltar una freidora y un procesador de verduras.

EPMSC JERICO:

1. Se reporta que una estufa industrial se encuentra en mal estado.
2. El pasado 14 de octubre solicitaron cambio de menús sin obtener respuesta.

EPMSC ITSMINA:

1. Reportó solo a un interno vinculado como manipulador de alimentos.

EPMSC LA CEJA:

1. No se garantiza la adecuada hermeticidad de la infraestructura en donde funciona el servicio de alimentación.
2. No se cuenta con la cantidad de equipos según el requerimiento mínimo.
3. Las instalaciones requieren mantenimiento al encontrarse los pisos, paredes, zócalos, techos, pozuelos y mesones en mal estado.
4. La iluminación no es suficiente y algunas lámparas no cumple con las especificaciones técnicas.
5. Se cancelaron los rubros por bonificación por fuera de los tiempos acordados con el operador.
6. El operador no está al día con el pago a la actividad productiva.

EP PUERTO TRIUNFO:

1. En la última semana de evaluación califica no cumple con los horarios de suministro de la alimentación y las características organolépticas del pollo y la yuca.
2. Los carros transportadores de alimentos no son suficientes para las necesidades del servicio.
3. Las instalaciones se encuentran en mal estado, presentándose fisuras y baldosas rotas en las paredes, el techo no facilita su limpieza y parte de las lámparas se encuentran caídas. Lo anterior conlleva a que las instalaciones se encuentre sucias, según lo reportado por el COSAL.
4. No cumple en lo que respecta a la disposición final de aceite usado.
5. El operador no paga oportunamente el servicio de gas.
6. No se cuenta con el personal mínimo requerido.

7. Informa el COSAL que los internos nuevos no cuentan con fiambreras.
8. No se ha instalado el medidor de agua.

EPMSC SANTA ROSA DE OSOS:

1. Los internos manifiestan inconformidad con las características organolépticas de la leche en polvo.
2. El operador no realiza el pago oportuno del servicio de gas.
3. Se evidencia tejas rotas y paredes con humedad en el área de preparación de alimentos.
4. No se ha realizado la entrega de dotación para los internos que lavan y desinfectan las fiambreras.
5. Se encuentra un manipulador de alimentos sin certificación médica.

REGIONAL VIEJO CALDAS**EPMSC HONDA:**

1. El operador con cumple con el requerimiento mínimo de equipos.
2. Algunas ollas se encuentran en mal estado.
3. Materia prima como el arroz y la carne no es de buena calidad.
4. No se cumple con el requerimiento de talento humano al faltar el/la profesional en nutrición y dietética.
5. No se han instalado los medidores de luz y agua.

EPMSC PENSILVANIA:

1. El operador no cumple con el requerimiento mínimo de congeladores al contar con solamente uno pero informa el COSAL que por espacio no habría capacidad para los dos equipos.

EPMSC LIBANO:

1. En el mes de septiembre se reportó incumplimiento en el gramaje de las porciones y las características organolépticas de las preparaciones.
2. Solo cuenta con dos manipuladores y les cancela incompleta la bonificación (\$322.200).

EPMSC ANSERMA:

1. Las instalaciones requieren mantenimiento al estar el piso en mal estado.

EPMSC ARMENIA:

1. La infraestructura requiere de mantenimiento, específicamente en lo que respecta al piso.
2. Se evidencia gramajes de fruta del desayuno por debajo del gramaje establecido en la oferta técnica mínima.

EPMSC SANTA ROSA DE CABAL:

1. En el mes de septiembre se reporta que personal manipulador de alimentos no cuenta con los exámenes de laboratorio ni certificación médica, asimismo, presencia de humedad en área de lavado de fiambreras y que el operador no realizó el pago del servicio de gas.

EPMSC MANIZALES

1. Incumplimiento con aplicación de menús, horarios, calidad organoléptica, horarios y equipos insuficientes aspecto crítico para la inocuidad de los alimentos.

COIBA:

1. Los carros transportadores de alimentos no se encuentran en buen estado.
2. Se evidencia mal almacenamiento en los cuartos de refrigeración generando riesgo de contaminación cruzada al almacenarse en el mismo espacio carnes y jugo sin protección.
3. Los angeos se encuentran sucios y en mal estado.
4. Las instalaciones requiere mantenimiento al evidenciarse deterioro en las tuberías de vapor.
5. Equipos y utensilios en mal estado.
6. El operador no entrega dotación al personal manipulador de alimentos.
7. El COSAL reporta incumplimiento en lo referente a los medidores de servicios públicos.
8. No se cuenta con el talento humano mínimo requerido.

De manera respetuosa le comunico mi preocupación frente a los reportes consolidados presentados, en el año 2015, por esta dirección a su instancia sobre las irregularidades registradas de manera reiterada por parte de los COSAL de varios de los Establecimientos de las cuales durante la vigencia no se evidenciaron correctivos a las mismas.

Cordialmente,



ERNESTO BELTRAN PULIDO
Subdirector de Atención en Salud

CC: alimentación@inpec.gov.co

Revisó: Liliana Socha/Ernesto Beltrán
Elaboró: Pedro Enrique Ducuara Mora/ Pilar Vargas
Fecha de Elaboración 21/01/2016
Equipo/Ducuara/INPEC/oficios/Informes SA, Pilar C/escritorio/memos2016